ifip institut du porc

infos viandes fraîches et produits transformés

Lettre d'information Aval de l'IFIP

N°3 - Octobre 2007

Edito

*Lancée il y a quelques mois, cette lettre d'information a rencontré un accueil extrêmement positif comme le prouvent les **750 abonnés** déjà destinataires (sous format électronique pour les ¾) et nous vous remercions des témoignages d'encouragements que nous avons reçus dès les premiers numéros.*

*Ce concentré d'actualités en format court semble en effet bien correspondre aux attentes formulées par les professionnels du secteur qui souhaitaient être informés **rapidement et régulièrement,** non seulement des principaux résultats des études achevées mais aussi des **travaux en cours et réflexions des groupes de travail traitant de problématiques d'actualité** (guide de bonnes pratiques, valeurs nutritionnelles, sécurité alimentaire…) auxquels contribue l'IFIP en tant qu'institut de filière.*

Mieux communiquer avec tous les acteurs de la filière et surtout trouver les bons vecteurs pour diffuser efficacement une information utile sont des leviers forts de l'IFIP pour remplir l'une de ses missions fondamentales : accompagner la décision.

*Enfin n'hésitez pas à nous faire parvenir vos remarques car nous restons **à votre écoute** pour continuer à la faire évoluer et l'améliorer.*

Claude Montariol
Responsable Communication

Travaux en cours	**1**
Résultats d'études	**3**
Veille réglementaire	**4**
Question / Réponse	**7**
Veille documentaire	**8**
Actualité IFIP	**8**

Travaux en cours

Quant'HACCP : l'appréciation quantitative des risques microbiologiques au service de la sécurité des aliments

L'objectif de ce projet est de **donner une dimension quantitative aux démarches HACCP, en évaluant l'impact de paramètres clefs de procédé de fabrication, sur la distribution statistique d'un danger microbiologique dans le produit fini.** La mise au point de telles méthodologies de quantification de maîtrise des dangers ainsi que de prise en compte du caractère aléatoire des phénomènes à contrôler (distribution statistique) est en effet attendue par de nombreux acteurs de la sécurité des aliments.

L'un des procédés sélectionné est celui de la fabrication des lardons salés ou saumurés face au danger *L. monocytogenes*. Dans ce contexte, la mission de l'Ifip, coordinateur de cette étape du projet, est de **favoriser l'implication des professionnels qui seront sollicités afin d'obtenir des données actualisées sur les procédés employés, les prévalences et les niveaux de contamination en *L. monocytogenes* dans les matières premières et aux différentes étapes du procédé.** L'Ifip aura également la responsabilité de rendre **anonymes** les données des professionnels avant utilisation par les autres partenaires. Enfin, l'institut participera à la réalisation d'analyses microbiologiques, telles que des **tests de croissance,** pour caractériser le développement de *L. monocytogenes* dans les lardons.

L'Ifip coordonne également **la mission de transfert/communication** des résultats vers les professionnels, qui sera entre autres réalisée par la publication des avancées significatives en cours de projet et par l'organisation d'un symposium à l'issue du programme à la fin de l'année 2011.

Ce projet sur l'HACCP a été retenu pour un financement ANR. Ce projet, qui réunit huit partenaires dont l'Ifip, a pour coordinateur Marie Cornu, chargée de recherches au laboratoire d'études et de recherches sur la qualité des aliments et sur les procédés (LERQAP) de l'Afssa.

Contact : veronique.zuliani@ifip.asso.fr
pascal.garry@ifip.asso.fr

Utilisation des auxiliaires technologiques - Information Actualisation des connaissances Mise en conformité

L'utilisation des auxiliaires technologiques est encadrée en France par le décret n°2001-725 et l'arrêté du 19 octobre 2006 relatif à l'emploi d'auxiliaires technologiques dans la fabrication de certaines denrées alimentaires. C'est une réglementation nationale, basée sur le principe des listes positives : ce qui n'est pas prévu est interdit.

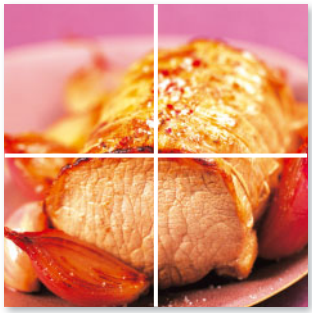
L'étude en cours s'intéresse plus particulièrement aux abattoirs de porcs où des auxiliaires technologiques peuvent être utilisés comme **agents d'épilation, anti-mousses pour la récolte du sang, agents de traitement des boyaux et des crépines.**

Les objectifs visés sont :

- de faire une synthèse de la **réglementation** et de la rendre accessible,
- de connaître les **pratiques** actuelles d'utilisation des auxiliaires technologiques, denrées alimentaires ciblées, dose d'emploi, rôle technologique lors du procédé de fabrication, procédés d'élimination, quantités résiduelles technologiquement inévitables,
- de chercher des **solutions** de remplacement et d'améliorer la formalisation des justifications d'utilisation des auxiliaires technologiques,
- de préparer, le cas échéant, des **dossiers d'autorisation**

(financement Inaporc).

Contact : martine.carlier@ifip.asso.fr



Valeurs nutritionnelles produits cuits

Depuis le 1er juillet 2007, dans le cadre des allégations nutritionnelles (règlement CE 1924/2006), **les valeurs nutritionnelles à indiquer sur les denrées alimentaires préemballées doivent correspondre au produit préparé suivant le mode d'emploi fourni par le fabricant.** Dans le cadre d'un étiquetage nutritionnel volontaire ne répondant pas à une allégation, le décret 93-1130 s'applique : les valeurs nutritionnelles portent alors sur le produit tel que vendu. Cependant, ce dernier texte devrait être modifié et suivre la même logique que celui sur les allégations nutritionnelles.

Deux études contribuent à l'acquisition de caractéristiques nutritionnelles sur produits après préparation chez le consommateur :

- une étude actuellement en cours, porte sur des **viandes cuites :** rôti filet, rôti épaule, escalopes de jambon, côtes échine et filet mignon. Les cuissons choisies sont, sans ajout de matière grasse, un rôtissage en four à sec, une cuisson en papillotte au four ou une cuisson à la poêle en fonction des morceaux,
- la deuxième étude, qui débutera au 4ème trimestre 07, porte sur des **produits de charcuterie salaisons à cuire,** à griller ou à poêler avant consommation : lardons, saucisses de Toulouse, andouillettes et boudins noirs. Le protocole de cuisson correspond au mode d'emploi fourni par le fabricant.

(Financement Inaporc et Aprivis).

Contacts : antoine.vautier@ifip.asso.fr
martine.carlier@ifip.asso.fr

Mise à jour des références techniques et réglementaires pour la Certification de Conformité de la viande de porc

La loi d'orientation agricole de 2006 redéfinit les différents modes de valorisation des produits agroalimentaires : les signes d'identification de la qualité et de l'origine, les mentions valorisantes et les Certification de conformité produit (CCP). Parmi l'ensemble des démarches, la certification de conformité de produit (CCP) est la plus récente. Le décret de 1990 précise que le référentiel peut être élaboré par une entreprise, un groupe d'entreprises ou une structure associative sur des caractéristiques « objectives, traçables, mesurables et significatives pour le consommateur ». **C'est pour répondre à cet objectif que la filière porcine s'est dotée de deux normes (NF V46-012 et NF V46-013) publiées en 2001 et qui servent de support à l'ensemble des cahiers des charges des CCP porcines en viande fraîche.**

Les CCP ont connu un franc succès chez les opérateurs porcins (les CCP représentent plus de 50% de la production dans certaines régions), mais après quelques années d'existence, un rapport du CNA* recommande aux pouvoirs publics de faire évoluer le dispositif général, et dans le cas des CCP, relève « que les garanties qu'il apporte ne sont pas toujours perceptibles par les consommateurs, voire parfois ressenties comme peu pertinentes par les associations de consommateurs ».

Dans ce contexte, et parce que depuis 2001 la réglementation a aussi évolué, une évolution du contenu de ces socles était indispensable.

** CNA : Conseil National de l'Alimentation*

Un groupe de travail a été constitué regroupant des représentants de structures professionnelles impliquées dans des démarches CCP viande fraîche soit par l'amont (groupements de producteurs, alimentation animale), soit en aval (abattoirs-découpe), sous l'égide d'Inaporc. Ses objectifs sont de :

- **Etablir une liste de points de la norme** sur lesquels les opérateurs impliqués dans les démarches CCP plébiscitent **une évolution.**
- **Hiérarchiser ces points selon différentes grilles de lecture :** adaptation aux évolutions réglementaires, critère ayant un impact sur la qualité, sur l'image, coût des contraintes, pourcentage d'élevages non éligibles face à chaque contrainte …
- **Proposer un nouveau cahier des charges,** socle minimum du niveau d'exigence pour les futures CCP porcines (Viande de porc, Abats et Produits à base de viande de porc).
- **Définir un Plan de Contrôle** associé et commun à toute Certification de Conformité de Viande de porc, Abats et Produits à base de viande de porc.

Au cours de 4 réunions de travail, le groupe de travail s'est appuyé sur les nouvelles réglementations en vigueur, l'émergence des nouveaux Guides de Bonnes Pratiques (Hygiène abattage/découpe, Alimentation SNIA/Coop de France), et la mise en place de démarches de suivi et de maîtrise de la qualité de la viande. La référence aux autres Guides de Bonnes Pratiques se fera, en principe, par amendement au présent document après validation de ceux-ci par l'Administration.

Le document « Plan de Contrôle », associé au Socle commun de la CCP, a été élaboré dans l'objectif de définir :

- des exigences minimales de **moyens de prévention et de surveillance** associés aux caractéristiques du socle minimum,
- une proposition **de fréquences minimales** tenant compte de l'articulation entre contrôles internes et externes,
- une proposition de **Plan de Correction** minimum applicable par les opérateurs sur eux-mêmes et par les organismes certificateurs.

Les fréquences d'audits, de contrôles et d'analyses constituent une proposition de plan d'évaluation et de surveillance minimum des opérateurs pour la maîtrise des caractéristiques du socle commun pour la CCP « viande de porc ».

Une présentation des documents élaborés sera proposée au Ministère de l'Agriculture (DPEI) courant octobre 2007. Des réajustements seront sans doute à prévoir d'ici la fin de l'année 2007.

Contact : pierre.frotin@ifip.asso.fr

(Travaux en cours suite page 4)

Résultats d'études

Mise au point de traitements assainissants des pièces de viande destinées à la transformation

Malgré l'application de la méthode HACCP, des bonnes pratiques d'hygiène et la réalisation d'autocontrôles microbiologiques par les professionnels du secteur abattage-découpe, il est impossible d'obtenir systématiquement des produits issus des carcasses de porc exempts de salmonelles ou de *L. monocytogenes*. En particulier, la prévalence de contamination des carcasses de porc en salmonelles se situe depuis plusieurs années aux environs de 12 %, et celles des pièces de découpe autour de 4 % (ITP-Certiviande, 2004). Pour *L. monocytogenes,* la prévalence de contamination des pièces de viande de porc destinées à la transformation est, selon les études, comprise entre 27 % (ITP, 2004)* et 34 % (Thévenot et al, 2005)**. De tels niveaux de prévalence sont plus problématiques lorsque les pièces sont utilisées pour la fabrication de produits crus de type chair à saucisse, saucisses, saucissons, dont le procédé ne présente pas, *a priori,* un effet assainissant suffisant pour éliminer les microorganismes pathogènes.

Basé sur ces observations, un programme de recherche, initié en 2005, a été réalisé avec le soutien de l'Office de l'Elevage et d'Inaporc. L'objectif de ce projet était de **proposer des traitements physiques et physico-chimiques assainissants permettant de réduire la charge microbienne en *L. monocytogenes* et *Salmonella* à la surface de pièces de viandes destinées à la transformation, d'en vérifier la praticité, la facilité de mise en œuvre et la robustesse.**

Ainsi, de petites pièces d'épaule et de poitrine de porc ont été ensemencées avec un pool de souches de salmonelles ou de *L. monocytogenes*. Ces pièces ont ensuite été traitées par immersion dans de l'eau chaude ou dans une solution d'acide lactique.

Nous avons pu mettre en évidence l'efficacité assainissante de quatre traitements physico-chimiques.
En effet, l'immersion de pièces d'épaule ou de poitrine artificiellement contaminées par *L. monocytogenes* et *Salmonella,* dans de l'eau (3 minutes à 65°C ou 1 minute à 70°C) ou dans une solution d'acide lactique à 5 % (5 minutes à 15°C ou 3 minutes à 65°C) a permis d'obtenir une réduction moyenne de la concentration bactérienne initiale de 1 log d'ufc (unité formant colonie)/cm^2 minimum sans altérer l'aspect visuel de la viande en profondeur. L'efficacité assainissante de ces traitements se décompose en deux modes d'action :

- **un assainissement consécutif au décrochage des bactéries de la surface de la viande.** Celles-ci sont entraînées par le flux de solution éliminé après traitement. Cet assainissement, équivalent pour les deux germes, permet d'obtenir une réduction de l'ordre de 0,5 à 0,6 log ufc/cm^2.
- **un assainissement thermique ou physico-chimique** (température de 65-70°C ou acide lactique à 5 %) fortement dépendant du germe, *Salmonella* étant plus sensible à la chaleur ou au traitement acide que *L. monocytogenes.*

La reproductibilité de l'effet assainissant de ces traitements et la facilité de mise en œuvre sont *a priori* satisfaisantes dans un contexte de production.

Contact : veronique.zuliani@ifip.asso.fr

Activité des industries de la charcuterie-salaison en 2006

En 2006, la production des 354 entreprises françaises de charcuterie-salaison s'est élevée à 1,36 million de tonnes, pour un chiffre d'affaires de 6,95 milliards d'euros. 1,92 million de tonnes de viande ont été utilisées, dont 88 % issues de porcs.
Le nombre d'entreprises du secteur est stable depuis 2003.
La production en volume a augmenté de 1,5 % par rapport à 2005, suivant une évolution similaire depuis trois ans. Les plats cuisinés, le jambon et les saucisses/saucissons cuits totalisent à eux trois 55 % des tonnages. Le chiffre d'affaires du secteur a gagné 2,6 %, ce qui constitue une bonne performance après une année 2005 morose (seulement 1,2 % de hausse entre 2004 et 2005).

Chiffres clés 2006 (et évolutions 06/05 en%)

	2006	06/05 (%)
Production en tonnes	1 357 221	1,5
Chiffre d'affaires HT (*)	6 950 406	2,6
Nombre d'entreprises	354	0,3
Nombre d'établissements	372	0,3
Nombre de salariés	35 946	-1,2

(*) millions d'euros - Source : FICT

Dans le détail des produits finis, les plats cuisinés ont encore gagné 1,4 % l'an dernier, mais le ralentissement de leur progression se confirme (leur évolution annuelle moyenne entre 1995 et 2005 était de +8 %). La progression de 1,4 % du jambon cuit s'inscrit dans la tendance des années précédentes. Les tonnages de saucisses et saucissons ont peu évolué. Les pâtés et rillettes et les conserves de bœuf ont enregistré de belles progressions (+8 et +7 %) mais ces évolutions font suite à plusieurs années de tendance baissière.

Evolution des différentes familles de produits en 2006

	Production en 2006		Evolution	
	Tonnages	Structure	% 06/05	Tendance annuelle 95-05
Jambons cuits	249 430	18%	+1,4	+1,1%
Jambons secs	54 921	4%	-2,3	+2,1%
Saucissons secs	111 074	8%	+0,1	+1,1%
Autres salaisons	169 073	12%	+0,5	+2,1%
Pâtés et rillettes	117 488	9%	+7,9	-2,1%
Saucisses et saucissons	217 437	16%	=	+1,6%
Autres charcuteries	129 267	10%	+3,0	+1,4%
Conserves de viande	17 032	1%	+6,7	-2,7%
Plats cuisinés	291 294	21%	+1,4	+7,9%
Saindoux	205	-	-2,4	-9,6%
TOTAL	**1 357 221**	**100%**	**+1,5**	**+2,1%**

Source : FICT

D'après les données du panel TNS, la consommation à domicile de charcuterie-salaison a légèrement progressé en volume en 2006 (environ 1 %). Cette croissance est essentiellement liée au dynamisme des produits « **pré-tranchés** » et « **pré-emballés** », commercialisés en Libre-Service. En revanche, le recul des produits vendus à la coupe s'est poursuivi : ils ne représentent plus que 31 % des volumes consommés (69 % pour le Libre-Service), contre 50 % en 2001. Le rapport semble cependant se stabiliser.

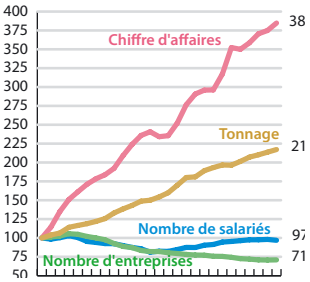
Contact : vincent.legendre@ifip.asso.fr

** ITP-Certiviande 2004, Définition des critères microbiologiques dans les cahiers des charges carcasses et pièces de découpe de porc.*

*** Thévenot D., Delignette-Muller M.L., Christeans S., Vernozy-Rozand C., 2005, Prévalence de Listeria monocytogenes dans 13 charcuteries salaisons et leurs produits. Viandes et produits Carnés vol 25 (6) p224-228.*

Evolution de l'activité

(en base 100 = 1980)



Travaux en cours (suite)

Segmentation de l'offre viande fraîche : comportement des consommateurs face à des produits innovants

Cette étude se propose de :

- **étudier l'offre** présente par observation et description de linéaires
- **analyser la perception des chefs de rayon** boucherie de la viande de porc en général et de l'innovation produit en particulier
- **recueillir, par entretiens individuels, la réaction** de chefs de rayon après présentation de deux produits innovants à base de viande de porc mis récemment sur le marché.

Ce travail a été conduit en partenariat avec les étudiants du MAE Agroalimentaire en apprentissage de l'Institut de Gestion de Rennes, avec l'encadrement de leur professeur de marketing. Les étudiants ont été répartis par groupe de 3-4 pour étudier l'offre existante pour la viande fraîche et les produits élaborés. Les relevés des produits présents ont eu lieu au sein de 10 points de vente, 5 hypers et 5 supermarchés. La majorité des enseignes de la région rennaise a été ainsi représentée : Champion, Intermarché, Leclerc, Leaderprice, Géant, Cora, Monoprix, Carrefour. Des entretiens ont été conduits auprès des chefs de rayon boucherie afin de recueillir leur perception qualitative concernant la viande de porc et la filière porcine en général, leur rôle de chef de rayon notamment dans le choix des références et des fournisseurs, et leur avis d'expert sur les « produits qui se vendent bien », « les produits en pertes de vitesse », le rôle du segment viande fraîche et le devenir des UVCI. Par ailleurs, deux produits innovants et nouvellement mis sur le marché par des entreprises de la filière ont été présentés et ont servi de base à l'évocation des attentes des personnes interrogées en termes d'innovations attendues sur la viande fraîche. *(financement Inaporc)*

Contact : anne.lacoste@ifip.asso.fr

Veille réglementaire

Gélatine, collagène

■ **Fabrication de gélatine et collagène destinés à la consommation humaine, à l'alimentation animale et pour usages techniques** *(Note de service DGAL/SDSPA/SDSSA/N2007-8150 du 18 juin 2005)*. La note concerne les filières de fabrication de gélatine et de collagène destinés à la consommation humaine, à l'alimentation animale et pour des usages techniques. Elle explicite pour le secteur de l'alimentation humaine l'articulation entre les dispositions du règlement (CE) n°852/2004 et du règlement (CE) n°853/2004.

Emballages

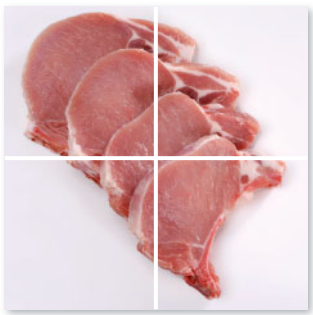
■ **Directive 2007/42/CE de la Commission du 29 juin 2007 relative aux matériaux et aux objets en pellicule de cellulose régénérée, destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires** *(JOUE L172 du 30 juin 2007 p 71)*. La directive spécifique est une version codifiée de la directive 93/10/CEE modifiée, la directive 93/10/CEE est abrogée.

Additifs - colorant

■ **Règlement - CE n°884/2007 de la Commission du 26 juillet 2007 relatif à des mesures d'urgence suspendant l'utilisation du colorant alimentaire Rouge 2G - E 128** *(L 195/8 Journal officiel de l'Union européenne 27.7.2007)*. L'utilisation de Rouge 2G E 128 est suspendue à compter du 27 juillet 2007. Il était autorisé dans les «breakfast sausages» contenant au moins 6 % de céréales et la viande de «burger» contenant au minimum 4 % de produits végétaux et/ou céréales (directive 94/36/CE).

Dérogations :

- Les produits qui ont été mis sur le marché conformément à la directive 94/36/CE avant la date d'entrée en vigueur du règlement, peuvent être commercialisés jusqu'à leur date limite de consommation ou leur date de durabilité minimale.
- Les denrées alimentaires importées, si l'importateur de ces denrées alimentaires peut démontrer qu'elles ont été expédiées à partir du pays tiers concerné et étaient en route vers la Communauté avant la date d'entrée en vigueur du présent règlement peuvent être commercialisées jusqu'à leur date limite de consommation ou leur date de durabilité minimale



Label agricole

■ **Arrêté du 26 juin 2007 portant homologation d'un cahier des charges de label agricole** *(NOR : AGRP0753859A, JORF n°173 du 28 juillet 2007, texte 26)*. Est homologué à compter du 28 juillet 2007 le cahier des charges de label agricole LA n° 31-06 «viandes fraîches ou surgelées et abats de porc», au nom du groupement Association Label Porc, 14, avenue de l'Opéra, 75001 Paris. La certification du cahier des charges du label agricole cité au présent arrêté est assurée par l'organisme certificateur Quali Ouest (LA n° 38), résidence Les Tilleuls, 30, rue du Pavé, 72000 Le Mans.

Le cahier des charges peut être consulté à l'Institut national de l'origine et de la qualité (INAO), 51, rue d'Anjou, 75008 Paris.

Classement des carcasses

■ **Décision de la Commission du 17 juillet 2007 modifiant la décision 2006/784/CE relative à l'autorisation de méthodes de classement des carcasses de porcs en France - décision 2007/510/CE** *(JOUE L187 du 19.7.2007 p 47)*. Autorisation de 2 méthodes de classement des porcs en France, l'une avec l'« Autofom », l'autre avec l' « UltraFom 300 », les méthodes d'estimation figurent en annexe de la décision.

Installations classées soumises à déclaration

■ **Arrêté du 9 août 2007 relatif aux prescriptions générales applicables aux installations classées soumises à déclaration sous la rubrique n°2221** *(NOR : DEVP0763217A - JORF du 1er septembre 2007, texte n°3)*. L'annexe I de l'arrêté fourni les dispositions auxquelles sont soumises les installations classées soumises à déclaration sous la rubrique n° 2221 «préparation et conservation de produits alimentaires d'origine animale, par découpage, cuisson, appertisation, surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation, salage, séchage, saurage, enfumage, etc., à l'exclusion des pro-

duits issus du lait et des corps gras, mais y compris les aliments pour les animaux de compagnie dans lesquels la quantité de produits entrant est supérieure à 500 kg/j mais inférieure ou égale à 2 t/j»
Concernant les installations de surgélation et de congélation, seules celles qui réalisent la transformation du produit par un procédé de surgélation ou de congélation et non le simple stockage dans un entrepôt frigorifique sont soumises à ces dispositions.

Délais d'application :

- installations déclarées postérieurement à la date de publication du présent arrêté et ses annexes au Bulletin officiel du Ministère de l'Ecologie du Développement et de l'Aménagement Durables : l'ensemble des dispositions de l'annexe I est applicable.
- installations existantes, déclarées avant la date de publication du présent arrêté au Bulletin officiel : les conditions sont précisées en annexe IV, avec une échéance à 3 mois et une échéance à 1 an après la date de publication du présent arrêté et ses annexes au Bulletin officiel du Ministère de l'Ecologie du Développement et de l'Aménagement Durables . Les prescriptions auxquelles les installations existantes sont déjà soumises demeurent applicables jusqu'à l'entrée en vigueur de ces dispositions.
- installations classées soumises à déclaration incluses dans un établissement qui comporte au moins une installation soumise au régime de l'autorisation dès lors que ces installations ne sont pas régies par l'arrêté préfectoral d'autorisation : l 'ensemble des dispositions de l'annexe I est applicable.

Signes de qualité :

■ **Arrêté du 3 juillet 2007 relatif au guide des bonnes pratiques en matière de certification** *(NOR : AGRP0755721A - JORF n° 194 du 23 août 2007, texte n° 50)*.
L'arrêté correspond au guide des bonnes pratiques en matière de certification prévue à l'article R641-67 du code rural. La structure et les prescriptions sur le contenu du guide sont fournies en annexe de l'arrêté.

Produits biologiques

■ **Règlement - CE n° 834/2007 du Conseil du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques et abrogeant le règlement - CEE** *(n° 2092/91 (JOUE L 189 du 20.7.2007 p 1)*. Le présent règlement est applicable à partir du 1er janvier 2009, le règlement (CEE) n° 2092/91 1 est abrogé à compter du 1er janvier 2009.

Son champ d'application porte sur :

- tous les stades de la production, de la préparation et de la distribution des produits biologiques et les contrôles y afférents ;
- l'utilisation dans l'étiquetage et dans la publicité d'indications se référant à la production biologique.

Il s'applique lorsqu'ils sont mis sur le marché ou destinés à être mis sur le marché, notamment aux :

- produits agricoles vivants ou non transformés ;
- produits agricoles transformés destinés à l'alimentation humaine ;

Les **objectifs généraux** poursuivis par la production biologique sont :

- d'établir un système de gestion durable pour l'agriculture qui :

i) respecte les systèmes et cycles naturels et maintient et améliore la santé du sol, de l'eau, des végétaux et des animaux, ainsi que l'équilibre entre ceux-ci ;
ii) contribue à atteindre un niveau élevé de biodiversité ;
iii) fait une utilisation responsable de l'énergie et des ressources naturelles, telles que l'eau, les sols, la matière organique et l'air ;
iv) respecte des normes élevées en matière de bien-être animal et, en particulier, répond aux besoins comportementaux propres à chaque espèce animale ;

- de viser à produire des produits de haute qualité ;
- de viser à produire une grande variété de denrées alimentaires et autres produits agricoles qui répondent à la demande des consommateurs concernant des biens produits par l'utilisation de procédés qui ne nuisent pas à l'environnement, à la santé humaine, à la santé des végétaux ou à la santé et au bien-être des animaux.

La production biologique est fondée sur les **principes généraux** suivants :

- concevoir et gérer de manière appropriée des procédés biologiques en se fondant sur des systèmes écologiques qui utilisent des ressources naturelles internes au système, selon des méthodes qui :

i) utilisent des organismes vivants et des méthodes de production mécaniques ;
ii) recourent à des pratiques de culture et de production animale liées au sol ;
iii) excluent le recours aux OGM et aux produits obtenus à partir d'OGM ou par des OGM à l'exception des médicaments vétérinaires ;
iv) sont fondées sur l'évaluation des risques, et sur le recours à des mesures de précaution et à des mesures préventives, s'il y a lieu ;

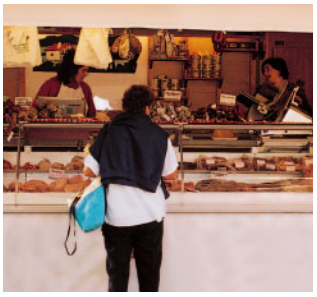
- restreindre l'utilisation d'intrants extérieurs.

La production de denrées alimentaires biologiques transformées est fondée sur les **principes spécifiques** suivants :

- produire des denrées alimentaires biologiques à partir d'ingrédients agricoles biologiques, sauf lorsque un ingrédient n'est pas disponible sur le marché sous une forme biologique ;
- réduire l'utilisation des additifs alimentaires, des ingrédients non biologiques ayant des fonctions principalement technologiques ou organoleptiques, ainsi que des micronutriments et des auxiliaires technologiques, afin qu'il y soit recouru le moins possible et seulement lorsqu'il existe un besoin technologique essentiel ou à des fins nutritionnelles particulières ;
- exclure les substances et méthodes de transformation susceptibles d'induire en erreur sur la véritable nature du produit ;
- faire preuve de précaution lors de la transformation des denrées alimentaires, en utilisant de préférence des méthodes biologiques, mécaniques et physiques.

Règles générales applicables à la production de denrées alimentaires transformées :

- la préparation de denrées alimentaires biologiques transformées est séparée dans le temps ou dans l'espace des denrées alimentaires non biologiques.
- la denrée est fabriquée principalement à partir d'ingrédients d'origine agricole hormis l'eau et le sel de cuisine ;
- seuls les additifs, les auxiliaires technologiques, les arômes, l'eau, le sel, les préparations de micro-organismes et d'enzymes, les minéraux, les oligo-éléments, les vitamines, ainsi que les acides aminés et les autres micronutriments destinés à une utilisation nutritionnelle particulière peuvent être utilisés dans les denrées alimentaires, à condition d'avoir fait l'objet d'une autorisation d'utilisation dans la production biologique ;
- les ingrédients agricoles non biologiques ne peuvent être utilisés que s'ils ont fait l'objet d'une autorisation d'utilisation dans la production biologique, ou s'ils ont été provisoirement autorisés par un État membre ;
- un ingrédient biologique ne doit pas être présent concomitamment avec le même ingrédient non biologique ou issu de la production en conversion.



Étiquetage
Le terme « biologique » ne peut être utilisé dans la dénomination de vente à condition que :
i) la denrée alimentaire transformée soit en conformité avec les règles générales applicables à la production de denrées alimentaires transformées,
ii) au moins 95 % en poids de ses ingrédients d'origine agricole soient biologiques.

Pour les produits préemballés, l'utilisation du logo communautaire est obligatoire, il peut être complété par des logos privés ou nationaux.

Contact : martine.carlier@ifip.asso.fr

Question / *Réponse aux professionnels*

Depuis déjà plusieurs années, j'utilise de l'acétate de sodium dans la saucisse de Toulouse (5g/kg). Je conditionne sous atmosphère et j'ai de très bons résultats. Mon fournisseur ne peut plus s'approvisionner en acétate de sodium dihydraté (Na_2H_2O). Il me propose de passer à l'acétate de calcium.
Etant en pleine saison et ne pouvant pas effectuer d'essais de conservation et dégustation, qu'en pensez vous ?
Y-a-t'il un risque à changer d'additif ?

Votre formulation est idéale avec 5 g d'acétate de sodium/kg de viande. Il s'agit sans doute d'acétate de sodium trihydraté (3 H_2O), c'est-à-dire la forme sèche (anhydre). Certains parlent aussi d'acétate de sodium di-hydraté (2 H_2O) mais cette forme chimique n'est pas mentionnée dans l'inventaire/nomenclature*.

1. L'entreprise européenne qui fabriquait l'acétate de sodium dihydraté a effectivement arrêté récemment sa production pour cause de rentabilité insuffisante. D'où la situation de pénurie dont votre fournisseur vous informe. La substitution de l'acétate de sodium par l'acétate de calcium répond aussi au souci de réduire les apports de sodium pour des raisons nutritionnelles. Par ailleurs, dans le cas des saucisses fraîches sous enveloppe végétale, il s'agit de limiter les apports de sodium pour réduire la fragilisation du gel d'alginate de calcium partiellement réversible. A noter également que la forme dihydratée ne figure pas explicitement dans les monographies de la Directive 96/77** sur les critères de pureté des additifs autres que colorants/édulcorants.

2. Pour avoir l'équivalence d'activité au plan microbiologique entre les différentes formes d'acétate (différents cations, différents niveaux d'hydratation), il faut : i) vérifier que la formulation assure la même concentration de l'anion de l'acide organique, ici l'anion acétate et ii) prendre en compte une éventuelle modification de pH de la mêlée de nature à modifier la concentration en acide organique non dissocié. En effet, seule la forme non dissociée, non chargée électriquement a la capacité à pouvoir pénétrer à l'intérieur de la bactérie et à ralentir ainsi son métabolisme ou même à haute concentration à l'inactiver complètement.

Dans l'état actuel des connaissances, le pouvoir tampon des mêlées classiques suffisamment riches en viande maigre est suffisant pour éviter une telle variation possible du pH. Si le scenario du pH de la mêlée inchangé se vérifie également dans votre mêlée, il suffira donc de vérifier que vous avez bien la même concentration en ion acétate et vous aurez avec 3,34g/kg d'acétate de calcium anhydre (arrondi à 3,3g/kg) ou avec 3,72g/kg d'acétate de calcium, monohydraté (arrondi à 3,7g/kg) la même efficacité qu'avec 5g d'acétate de sodium dihydraté.

3. Y-a-t-il des conséquences à substituer l'acétate de sodium par l'acétate de calcium ?

- **au plan de la mise en œuvre, non .** Dans tous les cas l'hygroscopicité impose pour les mix secs l'utilisation d'**antimottants** tels que la silice colloidale et il n' y a pas actuellement de différence de comportement au stockage, à la mise en œuvre avec la fonction mélange dans les mix sel-ascorbate-acétate sans sucres. **En présence de sucres la facilité de mise en œuvre est même améliorée dans la variante acétate de calcium par rapport à la variante sodium.**

- **au plan de la sapidité,** l'amertume d'une solution d'acétate de calcium est réelle mais elle ne se retrouve pas dans la mêlée. On aura la même saveur et le même arôme dans les deux versions calcium et sodium.

- **au plan de la couleur** l'acétate dans ses deux variantes sodium et calcium a un effet reconnu. Il a permis de s'affranchir des variantes sel nitrité qui « marchent » à condition d'etre sur des produits **sous vide ou des atmosphères gazeuses sans oxygène et d'avoir des pH inférieurs à 5,6.** Elle a permis aussi de s'affranchir des anciennes variantes sel + salpêtre qui supposent une **température de fabrication suffisamment élevée** pour installer la couleur et sont de ce fait incompatibles avec le process moderne à basse température (0 à -1,5°C).

Le tandem ascorbate/acétate est donc le meilleur compromis pour assurer la couleur qui doit rester rose-rouge vif au stade commercialisation et qui doit rester grise après cuisson comme cela est recherché en région Sud-Ouest. Il convient aussi bien à la variante DLC courte sous mélange O_2(70 %) ,CO_2(30 %) que la variante DLC longue sous mélange N_2(50 %),CO_2(50 %).

Contact : jean-luc.vendeuvre@ifip.asso.fr

* *voir pp 24 à 26 de la Directive 96/77 sur les critères de pureté des additifs autres que colorants/édulcorants, version dite « consolidée » sur le JOUE - http://eur-lex.europa.eu*

** *ouvrir la version dite « consolidée », pp 24 à 26, de cette directive sur le JOUE http://eur-lex.europa.eu*

Des consommations élevées de porc en Espagne et en Allemagne

Peut-on développer la consommation française ?

ASSOCIATION REGIONALE INTERPROFESSIONNELLE PORCINE DE BRETAGNE

mardi 23 octobre 2007
de 9h30 à 16h30 à Rennes
Séminaire organisé par l'IFIP
le mardi 23 octobre 2007 à Rennes
(Mercure Colombier)

L'IFIP organise ***une journée de réflexion pour les opérateurs de la filière porcine.***
L'objectif est de s'appuyer sur des ***témoignages et expériences en Espagne et en Allemagne*** *pour identifier des* ***pistes d'actions*** *susceptibles de développer la consommation de porc en France :* ***innovation produits, stratégie marketing, communication...***

Programme

A partir de 9 h - Accueil café

9h30 - Etat des lieux et perspectives en France, Espagne et Allemagne

Consommation de porc frais et de charcuterie-salaison : évolution, tendances, place dans les circuits de commercialisation, produits concurrents, attentes et perceptions des consommateurs.

• *Panorama sur les 3 pays :*

Allemagne
- *Dr. Paul MICHELS, spécialiste de la distribution et de la consommation, ZMP (Agence allemande d'observation des marchés agricoles)*
- *Témoignage et vision d'un opérateur de la filière allemande*

Espagne
- *Dr. Jose-Maria GIL, Directeur du Creda (Centre espagnol de Recherches en Economie agroalimentaire) - Université de Catalogne - IRTA*
- *Témoignage de Fernando Pascual, Président de Asocarne (association des industries de la viande en Espagne)*

France
- *Vincent LEGENDRE, Pôle Economie, IFIP*
- *Témoignage et vision d'un opérateur de la filière française*

12h30 - Déjeuner

14h00 - Approche marketing : étudier la consommation pour développer son marché

Analyse de la mise en place d'une démarche marketing pertinente s'appuyant sur les déterminants de la consommation. Illustration par un exemple concret

• *Eclairage par Stéphane GOUIN, Maître de conférence à Agrocampus Rennes, spécialiste du marketing agroalimentaire*
• *Illustration par un industriel d'une autre filière : Christophe JEGOU, Responsable Développement des ventes, Laïta - Paysan Breton*

15h00 - Table Ronde et débat : Quel potentiel de développement pour la filière porcine et quelles actions conduire ?

Discussion entre les intervenants précédents, avec la participation de Anne LACOSTE, Responsable Pôle Viandes Fraîches et Produits Transformés, IFIP, autour des points suivants :

• *la connaissance des consommateurs : écouter et comprendre*
• *la mise au point de produits : concevoir et produire*
• *la mise en marché et la communication : séduire et convaincre*

16h30 : Bilan et clôture de la journée

Avec la participation de Inaporc et de l'ARIP Bretagne
Réservez dès à présent cette date : Infos programme / Inscription : www.ifip.asso.fr - ifip@ifip.asso.fr - 01 40 04 53 72

Veille documentaire internationale

- **Investigations on selected essential micronutrients in muscle (*M. longissimus lumborum* et *thoracis*) of German pure and crossbred pigs** Dirk Dannenberger, Werner Reichardt, Jürgen Danier, Karin Nürnberg, Gerd Nürnberg and Klaus Ender - *Fleischwirtschaft, volume 87, n° 6, juin 2007, p.* 90-93
- **High pressure treatment of meat products** St. Fischer - *Fleischwirtschaft, volume 87, n° 7, juillet 2007, p.* 88-91
- **WHC of pork from Pietrain-sired pigs measured under different commercial slaughterhouse conditions in Germany. 1. Effect of pH and temperature decline curves in relation with different carcass chilling conditions** Escra Kurt and Ronald Klont - *Fleischwirtschaft international, volume 22, n° 3, juillet 2007, p.* 42-45
- ***Salmonella* diagnosis in pig production: methodological problems in monitoring the prevalence in pigs and pork** E. Wilhelm, F. Hilbert, P. Paulsen, F.J.M. Smulders and W. Rossmanith - *Journal of food protection, volume 70, Issue 5, may 2007, p.* 1246-1248
- **Predicting pathogen growth during short-term temperature abuse of raw pork, beef, and poultry products: use of an isothermal-based predictive tool** Steven C. Ingham, Melody A. Fanslau, Greg M. Burnham, Barbara H. Ingham, John P. Norback and Donald W. Schaffner - *Journal of food protection, volume 70, Issue 6, june 2007, p.* 1445-1456
- **Effects of vegetable juice powder concentration and storage time on some chemical and sensory quality attributes of uncured, emulsified cooked sausages** J.J. Sindelar, J.C. Cordray, J.G. Sebranek, J.A. Love and D.U. Ahn - *Journal of food science, volume 72, Issue 5, june/july 2007, p.* S324-S332
- **Mechanisms controlling pork quality development: the biochemistry controlling postmortem energy metabolism** T.L. Scheffler and D.E. Gerrard - *Meat science, volume 77, Issue 1, September, p.* 7-16
- **Technologies to shorten the drying period of dry-cured meat products** J. Arnau, X. Srera, J. Comaposada, P. Gou and M. Garriga, Meat science, volume 77, Issue 1, September, p. 81-89
- **Effects of metabolic modifiers on carcass traits and meat quality** M.E. Dikeman - *Meat science, volume 77, Issue 1, September, p.* 121-135
- **Cured meat products without direct addition of nitrate or nitrite: what are the issues ?** Joseph G. Sebranek and James N. Bacus - *Meat science, volume 77, Issue 1, September, p.* 136-147
- **Phenotypic correlations among quality traits of fresh and dry-cured hams** A.M. Ramos, T.V. Serenius, K.J. Stalder and M.F. Rothschild - Meat science, volume 77, Issue 2, October, p. 182-189
- **Relationship between water mobility and distribution and sensory attributes in pork slaughtered at an age between 90 and 180 days** Hanne Christine Bertram, Ida K. Straadt, Jens A. Jensen and Margit Dall Aaslyng - Meat science, volume 77, Issue 2, October, p. 190-195
- **Changes in the content of biologically active polyamines during storage and cooking of pig liver** P. Krausová, P. Kalač, M. Křížek, T. Pelikánová - Meat science, volume 77, Issue 2, October, p. 269-274
- **High-oxygen packaging atmosphere influences protein oxidation and tenderness of porcine *longissimus dorsi* during chill storage** Marianne N. Lund, René Lametsch, Marchen S. Hviid, Ole N. Jensen and Leif H. Skibsted - Meat science, volume 77, Issue 3, November, p. 295-303
- **Breaking strength of dry fermented sausages and their correlation with texture profile analysis (TPA) and physico-chemical characteristics** A.M. Herrero, J.A. Ordóñez, Romero de Avila, B. Herranz, L. de la Hoz and M.I. Cambero - Meat science, volume 77, Issue 3, November, p. 331-338
- **The crossbreeding of different Duroc lines with the Iberian pig affects colour and oxidative stability of meat during storage** R. Ramírez and R. Cava - Meat science, volume 77, Issue 3, November, p. 339-347
- **Relationships between carcass quality parameters and genetic types** M. Gispert, M. Font i Furnols, M. Gil, A. Velarde, A. Diestre, D. Carrión, A.A. Sosnicki and G.S. Plastow – Meat science, volume 77, Issue 3, November, p. 397-404

Contact : lucette.cece@ifip.asso.fr

Rencontres de l'IFIP au Space 2007 : *Les visuels des intervenants sont disponibles en ligne sur la page d'accueil du site internet de l'IFIP : notamment (sur la filière danoise), l'intervention de Jan Peter Van Ferneij (économiste IFIP) et le témoignage de Tommy Jensen, directeur de ESS Food France, ainsi que ceux de Gérard Daumas sur le classement des porcs, quelles nouvelles technologies ?*

Et n'oubliez pas de vous inscrire à la ***journée de réflexion sur la consommation de porc du 23 octobre à Rennes*** *(voir information complète page précédente).*

Actualité IFIP

Vient de sortir

Le catalogue des formations IFIP 2007-2008
L'offre évoluant au cours de l'année, ce catalogue est mis régulièrement à jour sur le site ifip.asso.fr. Un catalogue spécifiquement conçu pour le secteur Aval sera prochainement mis en ligne à télécharger ou imprimer afin d'encore mieux répondre à vos attentes.

Articles publiés dans TechniPorc de Juillet - Août 2007 :

- Filières porcs lourds et porcs légers : caractéristiques et débouchés par Arnaud Bozec.
- Anesthésie des porcs - expertise d'un système d'anesthésie gazeuse en groupe par Patrick Chevillon.
- Les toxi-infections alimentaires collectives en France entre 1996 et 2005 par Isabelle Corrégé.

Baromètre Porc : outre le « Panorama » qui passe en revue les événements des marchés, filières et entreprises, une «Synthèse» analyse chaque mois un thème d'actualité (en ligne sur le site ifip.asso.fr). En Septembre : « Pologne, une lente évolution », un point sur l'abattage qui se modernise. *Rédaction : daniel.daridan@ifip.asso.fr - Abonnement : paola.palmero@ifip.asso.fr*

IFIP Maisons-Alfort
7 av., du Général de Gaulle - 94704 Maisons-Alfort Cedex
Tél. : + 33 (0)1 43 68 57 85 - Fax : + 33 (0)1 43 76 07 20

IFIP Rennes - Le Rheu
La Motte au Vicomte B.P. 35104 - 35651 Le Rheu Cedex
Tél. : + 33 (0)2 99 60 98 20 - Fax : + 33 (0)2 99 60 93 55

IFIP Toulouse
34, boulevard de la Gare - 31500 Toulouse
Tél. : + 33 (0)5 62 16 61 70 - Fax : + 33 (0)5 61 54 32 63

Cette lettre d'information est éditée par l'Ifip - 149, rue de Bercy - 75595 Paris Cedex 12
Tél. : + 33 (0)1 40 04 53 55 - Fax : + 33 (0)1 40 04 53 77 - www.ifip.asso.fr - ifip@ifip.asso.fr